

Win-win med vintersquash i komposten



TEKST OG FOTOGRAFIER: **ANDERS BECH**,
HAVESKRIBENT OG -FOREDRAGSHOLDER

Vintersquash er en af de mest undervurderede køkkenhavekulturer i Danmark, men hos os er de en af favoritafrøderne. De er velsmagende, har mange anvendelsesmuligheder, kan opbevares frem til maj, og så fremmer de komposteringen.

Vi dyrker hvert år ca. 9 vintersquash i komposten og høster omkring 30 frugter. Og det er en win-win-situation for både planterne og komposten. De spæde planter har gavn af varmeudviklingen i komposten, og når de sættes i komposten, vokser de frodigt fra første dag. Men desuden sættes der turbo på komposteringsprocessen på grund af den kontinuerlige vanding og gødskning, og det følgende forår har vi 20–25 trillebørfulde med helt omsat kompost til bl.a. køkkenhavebede og drivhus.

◀ *To uger efter udplantning espalieres rankerne op i pyramideformede stativer.*

Win 1

Varmen fra komposten sætter fut i planternes vækst.

Win 2

Den kontinuerlige gødsning og vanding af planterne sætter turbo på komposteringen.



▲ Kompostmaterialet sættes om omkring 1. juni. Vi har 6 kompostbeholdere a 1 m³ til affald fra haven. De to beholdere forrest til venstre er gjort klar til planterne. Her gøres den sidste klar.

Kan opbevares frem til maj

De fleste vintersquash er orangekødede, utroligt velsmagende og har mange anvendelsesmuligheder i køkkenet.

Vi er vilde med vintersquash til vinterens supper, salater, brød og kager. Vintersquash har gode lagringsegenskaber og kan under optimale forhold opbevares friske helt frem til maj måned det følgende år.

Vores tre foretrukne sorter er hokaidosorten 'Uchiki Kuri', samt 'Buttercup' og 'Queensland Blue'. De er alle velsmagende, giver et godt udbytte, og så når de at modne i det danske klima. Og det er vigtigt, for der findes et hav af sorter, men flere af dem er vist til varmere himmelstrøg. Flere af de »sjove og spændende sorter«, vi har prøvet, har vi ikke haft held med.

Forkultivering og kærlig pleje

Alle squash kræver god varme for at gro. Vintersquash høstes, når frugterne er

modne, og de har en lang udviklingstid. Derfor er det vigtigt, at de forkultiveres i drivhus eller vindueskarm, gror i velgødsket muldjord og beskyttes mod blæst og kulde den første tid efter udplantningen, så de får optimale vækstbetingelser og ikke sættes tilbage. Sørg for, at de gror godt gennem hele vækstperioden. Sørg for varme, vand og gødning – og de vil kvittere med en kraftig vækst, så man nærmest må i gang med at styre og opbinde stænglerne hver uge.

Vi sår i første halvdel af maj – en måneds tid før forventet udplantning. Det letteste er at så, så man har en plante pr. potte. Da frøene er store, og planterne hurtigt vokser til, er det vigtigt at så i tilstrækkeligt store pletter (ca. ½ liter jord). Jorden bør også være forholdsvis næringsrig. Kom gerne pottemuld eller en næringsrig kompost i bunden i pletterne. Ofte gror småplanterne så kraftigt, at det er godt at ompotte til større pletter inden udplantning.

Forberedelser til udplantning

Vi har seks kompostbeholdere a 1 kubikmeter lavet af lærkebrædder. I de tre af dem planter vi vintersquash. Komposten er ikke omsat, når vintersquashene plantes ud i juni – komposteringsprocessen er netop startet op ved at sætte komposten om. Komposten består af vinterens og forårets haveaffald som staudetoppe, hækafklip og lignende, og er dermed ikke næringsrig. Derfor tilfører vi lidt gødning i form af økologiske kyllingemøgpiller – også for at sætte komposteringen igang. Køkkenaffaldet, som giver en mere næringsrig kompost, komposterer vi i en plastikkompostbeholder med kompostorm, og den bruges ikke i vintersquashdyrkningen.

Inden der plantes ud, lægges der på toppen af komposten et 10–15 cm tykt lag jord. Komposteringen går i gang, og varmen herfra stiger op i jorden. Herefter tilføres kun vand og gødning efter behov. ➤



▲ Når rankerne når toppen af pyramiden, spændes lange bambusstokke fast her og fører rankerne videre ud i de nærliggende buske og træer.

▼ Der dannes op mod 30 frugter på de 9 planter hvert år.



► *Primo maj* sås vintersquash i drivhuset. Her står de stadig her medio juni og venter på at blive plantet ud på komposten.

► Pyramidevækst

Squashplanterne plantes ud på komposten midt i juni, hvis der er tilstrækkeligt varmt. Ellers venter vi en uges tid. Vi lader vintersquashene vokse op i pyramideformede stativer. Det er der flere fordele ved. For det første kan man herved plante 3 planter pr. m² mod normalt kun en. Der skal dog være plads til, at planterne kan brede sig ud til siderne ovenfor pyramiden. For det andet kommer frugterne til at hænge i luften og ikke ligge på jord, hvilket i værste fald kan skabe råd. For det tredje sker der det under komposteringen, at jorden synker sammen i komposten, men her følger stativet bare med ned, og planternes stængler lider ingen overlast.

Høst og opbevaring

Frugterne er først modne, når skallen er så hård, at man ikke kan sætte en negl i den. Men ved den mindste udsigt til frost høstes alle frugterne – også dem der ikke er helt modne. De høstes med hele stilken. Den hårde skal beskytter frugten mod råd- og svampeangreb, men brækker stilken af, bliver der her et svagt sted for rådgangreb. Sørg for, at frugterne er renskede og tørre inden lagring, og lad dem gerne ligge i tør varme med godt 20 grader den første uge. Derefter lagres de tørt ved 12–16 grader. De må ikke komme under 10 grader under lagringen.

I øvrigt er det klogt at kigge frugterne efter med mellemrum og hele tiden bruge af dem, der trænger mest til at blive spist (f.eks. hvis en lille rådplet er ved at udvikle sig).

Frugtkødets milde smag passer godt sammen med krydderier. Således krydrer vi suppen med chili og en squash-jordkok-salat med syltet ingefær. Vi pynter gerne med friske, grønne krydderurter.



Tidsplan

Primo/medio maj: Frøene sås i pletter i drivhuset. Her forkultiveres planterne frem til udplantningen medio juni.

Primo juni: Komposten sættes om, trampes sammen, så den fylder til øverste kant. Gødskes med f.eks. økologiske kyllingemøgpilller (en nitratrig gødning, der sætter gang i komposteringen) og en håndfuld kalk og vand. Nogle dage senere lægges et lag jord (10–15 cm) oven på kompostmaterialet. Komposteringen er i gang, og varmen herfra stiger op i jorden.

Medio juni: De forkultiverede planter plantes ud i jorden på komposten, når det er tilstrækkeligt varmt i vejret. Sommetider er det ret koldt midt i juni, så venter man bare en uges tid med udplantningen. Beskyt planterne den første tid mod stærk blæst og kulde. Blæst er næsten det værste.

Ultimo juni: Der opsættes stativer, som planterne kan gro op i. Rankerne opbindes.

Medio juli: Stativerne forsynes øverst med stokke, så rankerne kan vokse ud i nærliggende træer og buskes grene. Stadig opbinding, som også understøttes af planternes egne gribetråde.

Oktober – inden den første frost:

Frugterne høstes og opbevares tørt ved ca. 12–16 grader (hos os ligger de i et bryggersskab). I den første uge efter høst må de gerne få lidt mere varme (godt 20 grader). Under den videre lagring må temperaturen ikke komme under 10 grader.

November–maj: Squashfrugterne anvendes i køkkenet til supper, salater, brød og kager, ovenstegt tilbehør til kødretter m.m.